Tendance recettes

Chaussons

samoussas, empanadas



chaussons, samoussas, empanadas

Chaussons, empanadas et samoussas… Trois appellations différentes, pour trois préparations spécifiques et, en finalité, trois délicieuses manières de préparer des petites bouchées gourmandes pour tous les goûts, toutes les envies et toutes les occasions.

Si les chaussons conservent souvent un savoureux goût de nos terroirs, les samoussas jouent plutôt une carte merveilleusement exotique. Originaires du sous-continent indien, où ils sont appréciés depuis des siècles, mais également connus au Pakistan, en Afrique, à l'Île Maurice ou en Ouzbékistan, il s'agit de beignets, souvent de forme triangulaire, fourrés de mille et un ingrédients tous plus savoureux les uns que les autres : fromage, viande, légumes, épices, piment… irrésistible !

Quant aux empanadas, ils sont particulièrement appréciés des gourmets et des gourmands au Chili et au Venezuela, où ils sont à peu de choses près l'équivalent du classique sandwich jambon-beurre français. Ils sont aussi répandus en Espagne. Ces petits chaussons feuilletés sont farcis suivant le goût et l'envie de chacun : poisson, œuf, pomme de terre… Les seules limites étant le talent et l'imagination du cuisinier.

Sommaire









* 1 poignée de raisins secs
* 1 oignon
* 2 gousses d'ail
* 1 filet d'huile d'olive
* 350 g de bœuf haché
* 1 c. à c. de menthe fraîche ciselée
* 1 c. à s. de coriandre ciselée
* 2 c. à c. de cumin
* 2 c. à c. de curry
* 1 c. à s. de curcuma
* 1/2 c. à c. de piment
* 10 feuilles de bricks
* Beurre fondu
* Quelques quartiers de citrons verts
* Sel, poivre

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

samoussas
au bœuf

1. Mettez les raisins dans un bol d'eau pour les faire gonfler. Pelez et hachez finement l'oignon et les gousses d'ail.

2. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, puis faites-y revenir l'oignon. Ajoutez ensuite l'ail et faites-le dorer pendant 1 min environ. Ajoutez alors la viande hachée en l'émiettant soigneusement.

3. Ajoutez la menthe, la coriandre, le curry, le cumin, le curcuma et le piment. Salez et poivrez. Ajoutez enfin les raisins préalablement égouttés. Mélangez le tout et laissez cuire sur feu moyen pendant 20 min.

4. Coupez chaque feuille de brick en deux et beurrez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick 1 c. à c. de farce.

5. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Serrez bien pour enfermer la farce dans la feuille de brick. Collez la fermeture de la feuille avec un peu de beurre. Préparez tous les samoussas de la même façon.

6. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 10 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés.

7. Servez chaud, accompagnés des quartiers de citrons verts.





- 5 tomates séchées
- 1 c. à s. de menthe fraîche
- 400 g de feta
- 100 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- Huile d'olive
- 8 feuilles de brick
- Beurre fondu
- Paprika
- Poivre

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

samoussas à la feta
et aux tomates séchées

1. Coupez les tomates séchées en petits morceaux. Ciselez très finement la menthe fraîche.

2. Dans un grand plat, mélangez la feta, le gruyère râpé, les morceaux de tomates séchées et la menthe ciselée. Ajoutez l'œuf préalablement battu, puis assaisonnez avec un filet d'huile d'olive et poivrez.

3. Coupez chaque feuille de brick en deux et beurrez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick 1 c. à c. de farce.

4. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Serrez bien pour enfermer la farce dans la feuille de brick. Collez la fermeture de la feuille avec un peu de beurre fondu. Préparez tous les samoussas de la même façon.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 10 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés.

6. Servez chaud, en saupoudrant les samoussas de paprika.







- 4 pommes de terre
- 200 g de lard
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à s. de fleurs de thym
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 100 g de reblochon
- 4 feuilles de brick
- Beurre fondu
- Sel, poivre

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

samoussas
« façon tartiflette »

1. Faites cuire les pommes de terre, sans les éplucher, départ eau froide, pendant 20 min. Égouttez-les, pelez-les et coupez-les en très petits dés.

2. Coupez le lard en petits lardons. Pelez et hachez les oignons. Pelez et émincez finement les gousses d'ail.

3. Dans une poêle, faites revenir les lardons avant d'ajouter les dés de pommes de terre, l'oignon haché, l'ail émincé et les fleurs de thym. Faites cuire pendant 5 min en remuant. Ajoutez alors la crème fraîche. Salez et poivrez avant de laisser tiédir.

4. Coupez chaque feuille de brick en deux et beurrez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick 1 c. à c. de farce. Ajoutez un morceau de reblochon.

5. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Serrez bien pour enfermer la farce dans la feuille de brick. Collez la fermeture de la feuille avec un peu de beurre. Préparez tous les samoussas de la même façon.

6. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 210 °C (th. 7) pour 15 min. Retournez les samoussas et prolongez la cuisson à 180 °C (th. 6) pour encore 5 min. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés. Servez chaud.





* 1 bouquet de persil
* 3 branches de menthe fraîche
* 1 œuf
* 100 g de gouda
* 180 g de miettes de surimi
* 1 c. à c. de gingembre
* 6 feuilles de brick
* Huile d'olive
* Citrons en quartiers
* Poivre

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min

samoussas
au surimi

1. Lavez, épongez et hachez le persil. Ciselez finement les feuilles de menthe. Battez l'œuf entier. Coupez le gouda en très petits dés.

2. Dans un grand plat, mélangez le surimi, l'œuf, le gingembre, 2 c. à s. de persil, la menthe ciselée et les dés de gouda. Poivrez et mélangez soigneusement.

3. Coupez chaque feuille de brick en deux et huilez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick 1 c. à c. de farce.

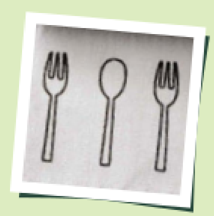
4. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Serrez bien pour enfermer la farce dans la feuille de brick. Préparez tous les samoussas de la même façon.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 8 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés.

6. Saupoudrez avec le reste de persil et servez chaud accompagné des quartiers de citron.







* 100 g de pommes de terre
* 1 boîte de petits pois
* 1 c. à s. de curry
* 1 c. à s. de paprika
* 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 1 yaourt nature
* Le jus d'un citron
* 1 tomate coupée en dés
* 1 c. à s. de coriandre hachée
* 1 c. à c. de cumin
* Sel, poivre

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

samoussas végétariens

1. Lavez et pelez les pommes de terre. Faites-les cuire pendant 15 min départ eau froide. Laissez tiédir et coupez en petits dés.

2. Dans une poêle, faites légèrement revenir les dés de pommes de terre. Ajoutez les petits pois, le curry, le paprika et la crème fraîche. Salez et poivrez. Faites cuire pendant 5 min.

3. Étalez la pâte feuilletée et découpez-y des carrés. Disposez 1 c. à s. de farce sur chaque carré. Humidifiez les bords avec un tout petit peu d'eau, fermez la pâte en triangle et appuyez pour souder les bords.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés.

5. Préparez la sauce en mélangeant le yaourt, le jus de citron, les dés de tomates, la coriandre et le cumin. Servez les samoussas chauds ou tièdes, avec la sauce en saucière.





- 90 g de foie gras
- 2 poires
- 20 g de beurre
- 6 feuilles de brick
- 1 blanc d'œuf
- Huile d'arachide
- Sel, poivre

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

samoussas
de foie gras aux poires

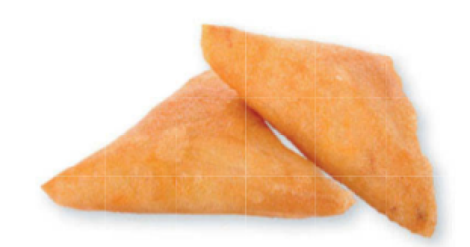
1. Coupez le foie gras en 12 morceaux. Épluchez les poires et coupez-les en lamelles relativement épaisses.

2. Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites-y cuire les lamelles de poires pendant 5 à 8 min.

3. Coupez chaque feuille de brick en deux et huilez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick un morceau de foie gras et une lamelle de poire. Salez et poivrez.

4. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Collez l'extrémité au blanc d'œuf. Préparez tous les samoussas de la même façon.

5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et déposez-y les samoussas. Faites-les dorer 1 min sur chaque face, avant de les égoutter sur du papier absorbant. Servez chaud, accompagné des lamelles de poires restantes.







* 1 oignon
* 1 demi-poivron
* 1 c. à s. d'huile d'olive
* 500 g de bœuf haché
* 20 cl de purée de tomates
* 2 c. à s. de concentré de tomates
* Piment de Cayenne
* 2 rouleaux de pâte brisée
* 1 jaune d'œuf battu

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min

empanadas
au bœuf

1. Pelez et hachez l'oignon. Émincez le demi-poivron.

2. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites-y revenir l'oignon et le poivron. Ajoutez la viande hachée et faites-la dorer en l'émiettant.

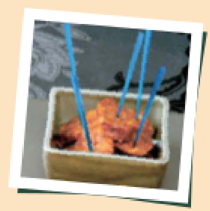
3. Ajoutez la purée de tomates, le concentré de tomates et du piment de Cayenne selon votre goût. Mélangez soigneusement et laissez mijoter jusqu'à réduction du liquide, en remuant régulièrement.

4. Étalez les pâtes brisées et découpez-les chacune en quatre. Déposez la farce au centre de 4 quarts de pâte, puis recouvrez avec un autre quart. Repliez les bords et soudez-les en appuyant avec les dents d'une fourchette. Au pinceau, badigeonnez chaque empanadas d'un peu de jaune d'œuf.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 à 25 min. Servez chaud.







Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 10 cl d'huile d'olive
- 4 g de sel

Pour la farce :

- 2 tomates
- 1 oignon
- 500 g de chorizo
- 3 cl d'huile d'olive
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 30 g de raisins secs
- 1 jaune d'œuf

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Repos : 45 min

empanadas
au chorizo

1. Préparez la pâte : mettez la farine dans un grand plat, creusez un puits au centre et versez-y l'huile d'olive et le sel. Travaillez soigneusement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Couvrez d'un torchon et laissez reposer pendant 45 min.

2. Préparez la farce : lavez, pelez et hachez les tomates. Pelez et hachez finement l'oignon. Découpez le chorizo en petits dés.

3. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez alors les dés de chorizo et faites cuire pendant 5 min. Ajoutez enfin les morceaux de tomates, les olives vertes et les raisins secs avant de poursuivre la cuisson pendant encore 5 min.

4. Étalez la pâte et découpez des carrés de 10 cm de côté. Déposez la farce au centre de chaque carré de pâte, puis repliez-les et soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette. Au pinceau, badigeonnez chaque empanadas d'un peu de jaune d'œuf.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 30 min. Servez chaud ou tiède selon l'envie du moment.





* 2 œufs + 1 jaune
* Vinaigre
* 10 olives vertes dénoyautées
* 1 oignon
* 1 poivron rouge
* 2 c. à s. d'huile d'olive
* 220 g de thon au naturel égoutté
* 200 g de pulpe de tomates
* 1 c. à c. de cumin
* 3 rouleaux de pâte brisée
* Sel

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min

empanadas
au thon

1. Faites bouillir de l'eau additionnée d'une pincée de sel et d'un filet de vinaigre. Dès l'ébullition, plongez délicatement les œufs dans l'eau. Faites-les cuire 10 min avant de les sortir et de les plonger dans de l'eau très froide, afin d'arrêter la cuisson. Écalez-les et émincez-les.

2. Coupez chaque olive en quatre. Pelez et émincez finement l'oignon. Lavez, essuyez et équeutez les poivrons. Fendez-les en deux, puis éliminez les petites graines ainsi que les filaments blancs et durs avant de les couper en petits dés.

3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir l'oignon et le poivron. Quand l'oignon commence à blondir, ajoutez le thon et la pulpe de tomates. Faites cuire pendant 15 min, puis ajoutez le cumin et salez selon le goût.

4. Étalez les pâtes brisées et découpez-les chacune en quatre. Déposez la farce au centre de 6 quarts de pâte, puis ajoutez les œufs durs émincés et les morceaux d'olives. Recouvrez avec un autre quart, repliez les bords et soudez-les en appuyant avec les dents d'une fourchette. Au pinceau, badigeonnez chaque empanadas d'un peu de jaune d'œuf.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 30 min. Servez chaud.





Pour la pâte :

* 6 petits-suisses
* 120 g de beurre ramolli
* 240 g de farine
* 1 pincée de sel

Pour la farce :

* 1 bûche de chèvre
* 50 g de tomates séchées
* Un demi-chorizo
* 125 g d'olives vertes dénoyautées
* 1 jaune d'œuf

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 h

empanadas
au fromage de chèvre

1. Préparez la pâte : égouttez soigneusement les petits-suisses, mettez-les dans un grand plat avec le beurre, la farine et le sel. Mélangez soigneusement les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Réservez au frais pendant 1 h.

2. Préparez la farce : écroûtez le chèvre et émiettez-le. Mixez les tomates avant de les incorporer au fromage de chèvre. Faites la même chose avec le demi-chorizo et les olives.

3. Abaissez la pâte au rouleau, puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.

4. Mettez un peu de farce dans le cercle de pâte. Repliez la pâte pour couvrir la farce et soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette. Au pinceau, badigeonnez chaque empanadas d'un peu de jaune d'œuf.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez chaud.







* 1 poivron rouge
* 1 pâte brisée
* 150 g de comté

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 10 min
Cuisson : 1 h

empanadas
au comté et au poivron rouge

1. Lavez et séchez le poivron rouge avant de l'enfourner à 180 °C (th. 6) pour 40 min. Sortez le poivron du four et laissez-le légèrement refroidir avant de le peler. Équeutez le poivron, puis fendez-le en deux et éliminez les petites graines ainsi que les filaments blancs et durs avant de le couper en lamelles.

2. Étalez la pâte brisée et, à l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y quatre ronds. Découpez le comté en fines lamelles.

3. Au centre de chaque rond de pâte, déposez une fine couche de comté, ajoutez une couche de poivrons et terminez par une fine couche de comté. Repliez la pâte pour couvrir la farce et soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 220 °C (th. 7- 8) pour 20 min. Servez chaud.







Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 1 c. à c. de sel
- 5 cl d'eau
- 5 cl de vin blanc
- 6 cl d'huile d'olive

Pour la farce :
- 2 échalotes
- 1 aubergine
- Huile d'olive
- 200 g d'épaule d'agneau hachée
- 30 g de raisins secs
- 1 c. à s. de coriandre ciselée
- 8 c. à c. de moutarde forte
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Pour 4 personnes
Assez facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Repos : 30 min

empanadas
à l'agneau

1. Préparez la pâte : dans un grand plat, mélangez la farine et le sel. Ajoutez 5 cl d'eau, le vin blanc et l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant 30 min.

2. Préparez la farce : épluchez et émincez finement les échalotes. Lavez, séchez et découpez l'aubergine en très petits dés. Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive, ajoutez les dés d'aubergine, salez et faites cuire à feu vif pendant 5 min. Dès que les dés d'aubergine colorent, retirez-les de la sauteuse et réservez-les.

3. Dans la même sauteuse, remettez un filet d'huile d'olive et faites-y revenir les échalotes pendant 2 min. Ajoutez alors le hachis d'agneau, les dés d'aubergine et les raisins secs. Dès que la viande est cuite, retirez du feu avant de saler et de poivrer. Ajoutez la coriandre ciselée et laissez refroidir.

4. Divisez la pâte en 8 portions et abaissez chaque portion en un cercle de 10 cm. Badigeonnez chaque cercle de pâte d'1 c. à c. de moutarde, puis déposez 1 c. à s. de farce. Repliez la pâte pour couvrir la farce et soudez les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette. Au pinceau, badigeonnez chaque empanadas d'un peu de jaune d'œuf.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les empanadas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Servez chaud.


Bon appétit



- 250 g de foie gras frais de canard
- Vin blanc sec
- 6 fines tranches de magret de canard fumé
- 300 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Fleur de sel
- Sel, poivre

Pour 6 personnes
Assez facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Macération : 10 h

mini-chaussons
au foie gras

1. Découpez le foie gras en gros dés et faites-les macérer dans le vin blanc pendant 10 h.

2. Faites ensuite colorer, sur feu très vif, les dés de foie gras dans une poêle antiadhésive. Quand ils sont colorés, égouttez-les soigneusement et laissez-les refroidir.

3. Émincez les tranches de magret. Poivrez-les généreusement, de même que les dés de foie gras égouttés.

4. Étalez finement la pâte pour y découper, à l'emporte-pièce, des cercles de 7 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez un peu de foie gras et un peu de magret. Salez et poivrez.

5. Délayez le jaune d'œuf avec 4 c. à s. d'eau et badigeonnez le bord des disques de pâte. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords.

6. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé, déposez-y les chaussons et saupoudrez-les de quelques grains de fleur de sel. Enfournez à 240 °C (th. 8) pour 10 min. Servez très chaud.





- 3 c. à s. de Boursin
- 1 c. à c. d'aneth
- Le jus d'un citron
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 tranches de saumon fumé
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

Pour 5 personnes
Facile
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

chaussons
au saumon fumé

1. Dans un grand bol, mélangez le Boursin, l'aneth, un filet de jus de citron, le sel et le poivre.

2. Abaissez la pâte feuilletée et, à l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y des cercles de pâte.

3. Sur chaque cercle de pâte, déposez un peu de Boursin aromatisé et une lanière de saumon fumé.

4. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de jaune d'œuf pour qu'ils dorent.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez tiède.







- Un demi-chorizo
- 100 g d'olives farcies
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

chaussons espagnols

1. Coupez le chorizo et les olives en petits dés. Étalez la pâte feuilletée et, à l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y des cercles de pâte.

2. Garnissez chaque cercle de pâte d'un mélange de chorizo et d'olives. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de jaune d'œuf pour qu'ils dorent.

3. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez chaud ou froid, selon l'envie du moment.







Pour la pâte :

* 250 g de farine
* 1 pincée de sel
* 150 g de beurre
* 3 c. à s. d'eau

Pour la farce :

* 200 g de ricotta
* 1 œuf + 1 jaune
* 2 c. à s. de parmesan râpé
* 2 c. à s. de basilic haché
* Quelques tomates séchées coupées en dés
* Sel, poivre

Pour 10 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Repos : 1 h

chaussons *italiens*

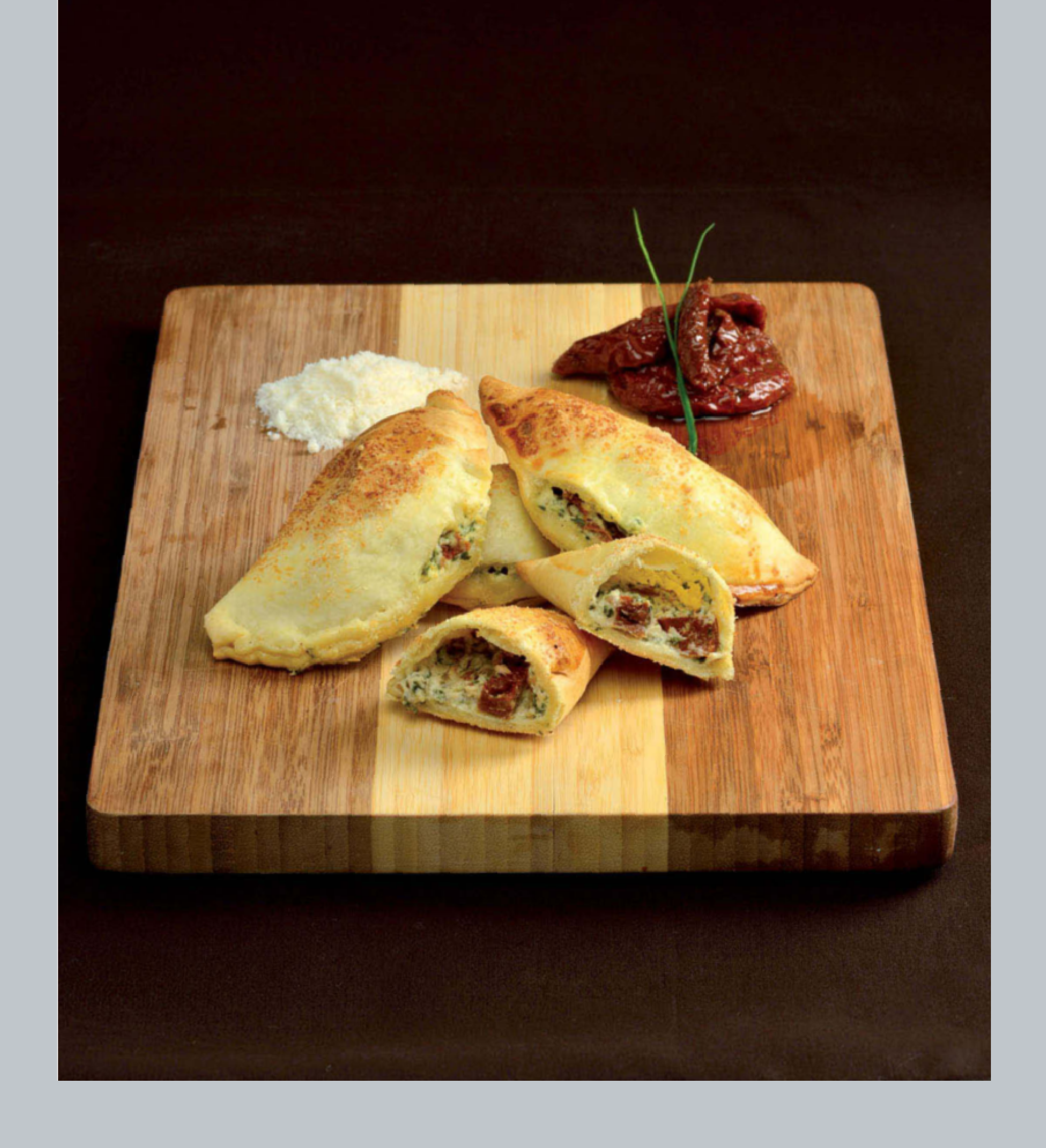
1. Préparez une pâte brisée : dans un saladier, tamisez la farine et ajoutez la pincée de sel. Creusez un puits au centre, ajoutez le beurre en morceaux et mélangez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Incorporez alors 3 c. à s. d'eau glacée et formez une boule de pâte. Filmez et réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

2. Préparez la farce : battez la ricotta pour la détendre et ajoutez l'œuf entier, le parmesan, le basilic et les dés de tomates séchées en continuant à mélanger. Salez et poivrez.

3. Abaissez finement la pâte et découpez-y, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de 10 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez 1 c. à s. de farce. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de jaune d'œuf pour qu'ils dorent.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Servez chaud.







chaussons
grecs

* 4 feuilles de menthe fraîche
* 1 gousse d'ail
* 200 g de feta
* 1 œuf
* 1 rouleau de pâte feuilletée
* Huile d'olive
* Sel, poivre

1. Lavez, séchez et ciselez la menthe fraîche. Pelez et hachez finement la gousse d'ail. Coupez la feta en petits dés.

2. Dans un saladier, battez l'œuf avant d'y ajouter les dés de feta, la menthe ciselée et l'ail haché. Mélangez soigneusement. Salez et poivrez.

3. Abaissez finement la pâte et découpez-y, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de 10 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez 1 c. à s. de farce. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons d'huile d'olive.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Servez chaud ou froid selon l'envie du moment.

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min


Ελλάδα



petits chaussons
au brousse et aux épinards

- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 50 g de brousse de brebis
- 50 g d'épinards cuits et hachés
- 1 œuf + 1 jaune
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 c. à s. de lait
- Sel, poivre

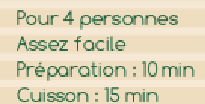
1. Pelez et hachez finement la gousse d'ail. Lavez, séchez et ciselez la menthe fraîche. Égouttez soigneusement le fromage et les épinards.

2. Dans un grand plat, mélangez le fromage, les épinards hachés, la menthe ciselée, l'ail et l'œuf préalablement battu. Salez et poivrez.

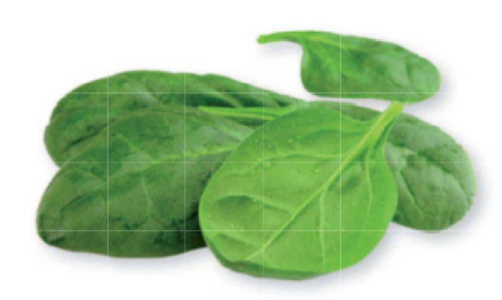
3. Abaissez finement la pâte et découpez-y, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de 10 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez 1 c. à s. de farce. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords.

4. Mélangez le jaune d'œuf et le lait. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de ce mélange.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez chaud.



Pour 4 personnes
Assez facile
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min







* 1 c. à s. de farine
* 1 c. à s. de noix de coco râpée
* 70 g de beurre mou
* 50 g de sucre semoule
* 1 œuf
* 50 g de chocolat noir
* 5 feuilles de brick
* 1 banane
* Sucre glace

Pour 5 personnes
Assez facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

samoussas
au chocolat

1. Dans un bol, mélangez la farine et la noix de coco râpée. Dans un grand plat, mélangez 50 g de beurre mou, le sucre et l'œuf préalablement battu. Ajoutez-y le mélange farine-noix de coco et mélangez soigneusement.

2. Dans un petit poêlon, faites fondre le chocolat avant de l'ajouter à la préparation précédente. Mélangez bien et laissez refroidir.

3. Découpez chaque feuille de brick en deux avant de les plier pour obtenir des bandes de 8 cm de large. Faites fondre le reste de beurre et, avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de beurre fondu.

4. Épluchez et coupez la banane en fines rondelles.

5. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez une noix de crème chocolatée et recouvrez d'une rondelle de banane. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de beurre fondu.

6. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Saupoudrez-les de sucre glace. Enfournez à 210 °C (th. 7) pour 10 min, en surveillant la cuisson. Servez chaud.


Bonheur



- 3 pommes
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 c. à s. de jus de citron
- 4 feuilles de brick
- Glace à la vanille

Pour 5 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

samoussas
aux pommes

1. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins, puis découpez-les en dés.

2. Dans une sauteuse, faites fondre 60 g de beurre et le sucre. Ajoutez les dés de pommes et le jus de citron. Faites cuire à feu doux jusqu'à évaporation de tout le jus.

3. Découpez chaque feuille de brick en deux avant de les plier pour obtenir des bandes de 8 cm de large. Faites fondre le reste de beurre et, avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de beurre fondu.

4. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez 1 c. à s. de dés de pommes. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de beurre fondu.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min, en surveillant la cuisson. Servez chaud, accompagné d'une boule de glace vanille.







samoussas aux poires et leur coulis de chocolat

* 8 poires
* 2 c. à s. de jus de citron
* 50 g de sucre
* 40 g de beurre
* 10 feuilles de brick
* 60 g de chocolat noir râpé
* 1 sachet de sucre vanillé

Pour le coulis de chocolat :

* 100 g de chocolat noir
* 10 cl de lait
* 20 g de beurre
* 30 g de sucre
* 15 cl de crème fraîche liquide

Pour 6 personnes
Assez facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

1. Épluchez les poires, coupez-les en quartiers, puis retirez le cœur et les pépins avant de les découper en petits dés. Citronnez les dés de poires pour les empêcher de noircir.

2. Dans une poêle, faites cuire les dés de poires saupoudrés de sucre pendant 5 min. Ajoutez le beurre et laissez dorer. Égouttez les poires et réservez le jus de cuisson.

3. Découpez chaque feuille de brick en deux avant de les plier pour obtenir des bandes de 8 cm de large. Avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de jus de cuisson des poires.

4. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez 1 c. à s. de dés de poires. Saupoudrez de chocolat râpé. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de jus de cuisson.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Saupoudrez-les de sucre vanillé. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 15 min, en surveillant la cuisson.

6. Préparez le coulis de chocolat : dans un poêlon, faites fondre le chocolat noir. Ajoutez alors le lait, le beurre, le sucre et la crème fraîche. Mélangez soigneusement jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

7. Servez les samoussas bien chauds, arrosés de leur coulis de chocolat.





* 3 bananes
* 20 cl de crème de coco
* 8 feuilles de brick
* Beurre fondu

Pour 5 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

samoussas
à la banane et crème de coco

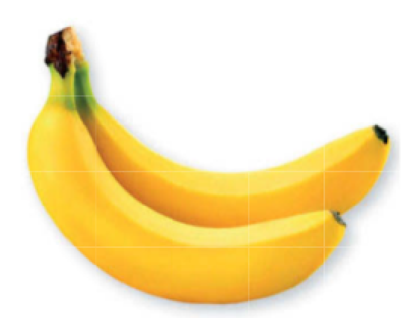
1. Dans un saladier, écrasez les bananes préalablement pelées. Ajoutez la crème de coco et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2. Découpez chaque feuille de brick en deux avant de les plier en deux dans le sens de la longueur. Avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de beurre fondu.

3. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez deux petites cuillerées de la pâte de banane. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de beurre fondu.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 15 min, en surveillant la cuisson.

5. Laissez refroidir et savourez tiède, éventuellement nappé de chocolat fondu.







* 500 g de fruits rouges (fraises, framboises, mûres, groseilles…)
* 9 crêpes de froment
* 1 c. à s. de cassonade
* Glace vanille

Pour 6 personnes
Facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

samoussas
de crêpes aux fruits rouges

1. Préparez les fruits en les lavant, en les égrappant, en les équeutant, puis en les coupant en morceaux.

2. Découpez chaque crêpe en deux, puis prenez chaque demi-cercle de crêpe et repliez la partie arrondie vers l'autre extrémité pour obtenir une bande rectangulaire.

3. À l'extrémité de chaque bande, placez un peu de fruits mélangés et saupoudrez de cassonade. Pliez la bande en triangle.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 30 min.

5. Servez bien chaud, accompagné d'une boule de glace vanille.







* 1 poire
* 2 pommes
* 5 rondelles d'ananas
* 5 pruneaux
* 5 abricots secs
* 2 c. à s. de miel
* 10 feuilles de brick
* Beurre fondu
* Sucre glace
* Glace vanille

Pour 10 personnes
Assez facile
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

samoussas
aux fruits caramélisés au miel

1. Pelez la poire et les pommes, coupez-les en quartiers, puis enlevez le cœur et les pépins. Coupez tous les fruits (poire, pomme, ananas, pruneaux et abricots) en très petits dés.

2. Dans une sauteuse, faites chauffer le miel, ajoutez les dés de fruits et faites cuire à feu vif jusqu'à caramélisation.

3. Découpez chaque feuille de brick en deux avant de les plier en deux dans le sens de la longueur. Avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de beurre fondu.

4. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez 1 c. à s. du mélange aux fruits. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de beurre fondu.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 15 min, en surveillant la cuisson.

6. Servez chaud, saupoudré de sucre glace et accompagné d'une boule de glace vanille.





* 150 g de noix de coco râpée
* 50 g de sucre
* 1 blanc d'œuf
* 1 c. à c. de vanille liquide
* 1 feuille de brick
* Beurre fondu

Pour 2 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

samoussas
à la noix de coco

1. Dans un saladier, mélangez soigneusement la noix de coco râpée, le sucre, le blanc d'œuf et la vanille liquide.

2. Découpez la feuille de brick en deux avant de la plier en deux dans le sens de la longueur. Avec un pinceau, badigeonnez chaque bande d'un peu de beurre fondu.

3. À l'extrémité de chaque bande de brick, placez une boule de pâte de coco. Pliez la bande en triangle et soudez-la à l'aide de beurre fondu.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Servez chaud.







* 2 grosses pommes
* 100 g de sucre
* 1 c. à c. de cannelle
* 4 c. à s. d'eau
* 400 g de pâte feuilletée
* 1 jaune d'œuf

Pour le glaçage :

* 6 cl d'eau
* 50 g de sucre

Pour 10 personnes
Assez facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h
Réfrigération : 1 h

chaussons
aux pommes

1. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, retirez le cœur et les pépins, puis découpez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans une casserole couverte à feu moyen pendant 15 min.

2. Quand les pommes sont bien molles, ajoutez 50 g de sucre, la cannelle et 2 c. à s. d'eau. Mélangez bien et poursuivez la cuisson pendant encore 20 min (la compote doit être sèche).

3. Abaissez finement la pâte et découpez-y, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de 10 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez une cuillerée de farce. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Placez le tout au réfrigérateur pendant au moins 1 h pour raffermir les chaussons.

5. Mélangez le jaune d'œuf et 2 c. à s. d'eau. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de ce mélange. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) pour 20 min.

6. Préparez le glaçage : portez 6 cl d'eau et 50 g de sucre à ébullition, poursuivez l'ébullition pendant 3 min jusqu'à l'obtention d'un sirop, sans toutefois laisser caraméliser. Dès la sortie du four, badigeonnez les chaussons de sirop de sucre et servez sans attendre.





* 300 g de figues fraîches
* 180 g de sucre
* 1 sachet de sucre vanillé
* 150 g de ricotta
* Le jus d'un citron
* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 1 jaune d'œuf
* Crème chantilly

Pour 4 personnes
Facile
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

chaussons
aux figues et à la ricotta

1. À l'aide d'un torchon humide, essuyez les figues et coupez-les en petits morceaux. Dans un saladier, mélangez les morceaux de figues, le sucre en poudre et le sucre vanillé, la ricotta et le jus de citron.

2. Abaissez finement la pâte et découpez-y, à l'aide d'un emporte-pièce, des cercles de 10 cm. Sur chaque cercle de pâte, déposez une cuillerée de farce.

3. Formez les chaussons en repliant chaque disque en deux et en appuyant du bout des doigts pour souder les bords. Au pinceau, badigeonnez le dessus des chaussons de jaune d'œuf préalablement battu.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min. Servez tiède ou froid, accompagné de crème chantilly.







- 700 g de pâte feuilletée
- 100 g de beurre mou
- 50 g de raisins de Smyrne
- Sucre glace

Pour la crème pâtissière :
- 125 cl lait
- Une demi-gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 25 g de farine
- 25 g de beurre

Pour la pâte à choux :
- 12,5 cl d'eau
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 2 œufs

Pour 8 personnes
Assez facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

chaussons « comme à Naples »

1. La veille de la préparation, abaissez finement la pâte feuilletée et enduisez-la d'une mince couche de beurre mou. Enroulez, enveloppez d'un film plastique et mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

2. Toujours la veille de la préparation, préparez la crème pâtissière : chauffez le lait avec la demi-gousse de vanille et 25 g de sucre. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine.

3. Versez le lait vanillé sur les œufs blanchis, puis amenez à ébullition pendant 3 min en battant constamment au fouet. Hors du feu, ajoutez 25 g de beurre. Transvasez la crème dans un récipient froid et filmez au contact de la crème. Réservez au réfrigérateur.

4. Le jour de la préparation, réalisez la pâte à choux : faites chauffer 12,5 cl d'eau, 50 g de beurre et la pincée de sel. Quand le beurre est fondu, amenez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine en mélangeant soigneusement. Remettez à chauffer pour dessécher la pâte et ajoutez enfin les œufs préalablement battus.

5. Mélangez la pâte à choux, la crème pâtissière et les raisins de Smyrne.

6. Dans le rouleau de feuilletage, découpez des rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et abaissez chaque rondelle en ovale. Garnissez chaque ovale d'une grosse boule d'appareil à napolitain et rabattez les bords sans les souder.

7. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 30 min. À la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et servez tiède ou froid.


BISCUIT
Fait Maison
FABRICATION ARTISANALE



chaussons briochés, saveurs fraise et rhubarbe

* 200 g de rhubarbe
* 5 c. à s. de cassonade
* Quelques fraises
* 1 jaune d'œuf
* 2 c. à s. de lait

Pour la pâte à brioche :

* Un demi-cube de levure de boulanger
* 20 cl de lait
* 500 g de farine
* 5 c. à s. de cassonade
* 1 c. à c. de sel
* 2 c. à s. d'eau de rose
* 1 œuf
* 50 g de beurre fondu

Pour 8 personnes
Assez facile
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Repos : 6 h

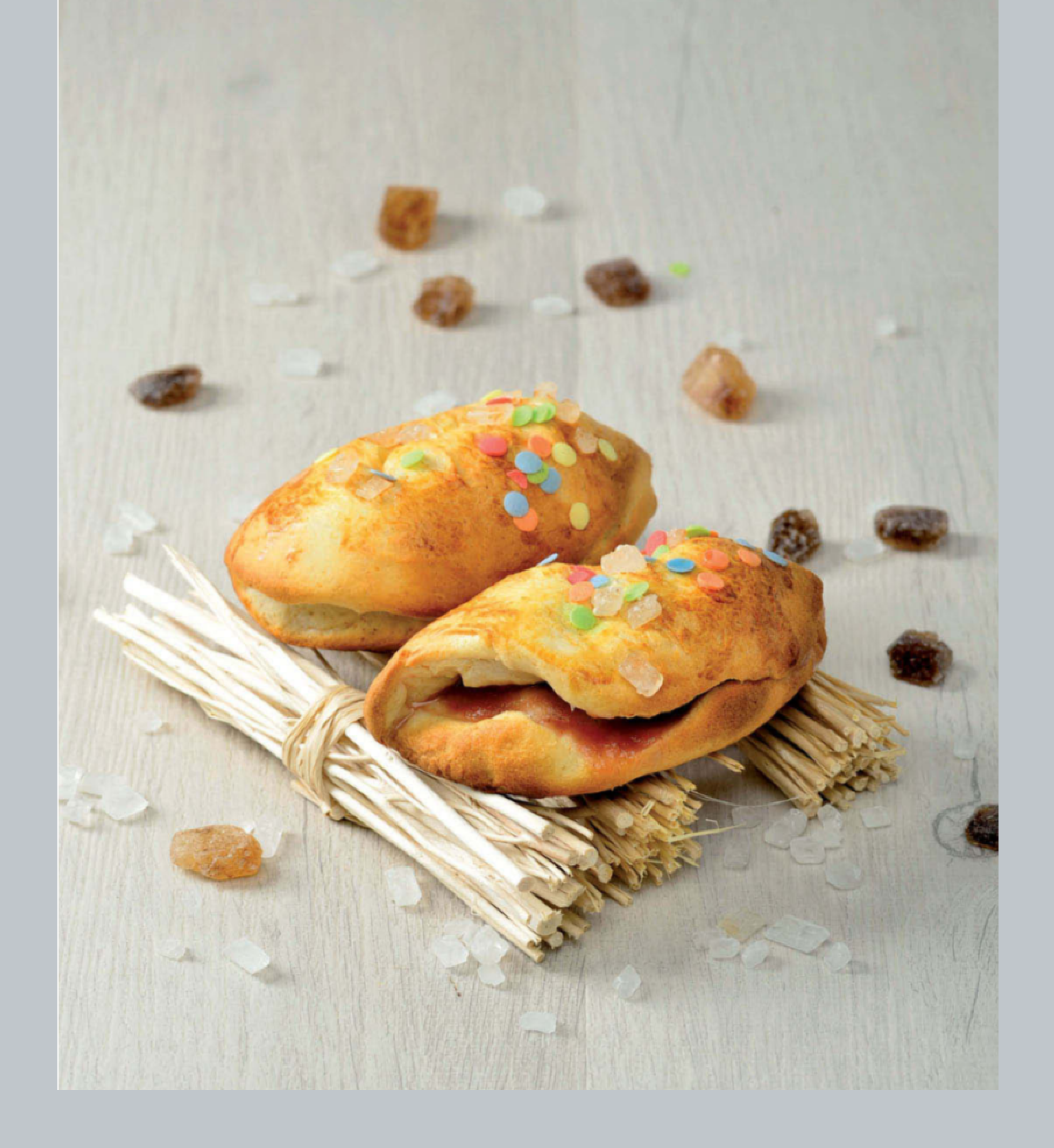
1. Préparez la pâte à brioche : faites tiédir la moitié du lait et diluez-y la levure. Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade, le sel, l'eau de rose, le reste de lait et la levure diluée. Ajoutez l'œuf et le beurre fondu en mélangeant à la spatule pour les incorporer totalement à la farine. Mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier.

2. Couvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la gonfler dans le saladier durant 3 h, à l'abri des courants d'air, dans une pièce chaude (22 °C). Écrasez-la ensuite avec le poing pour chasser le gaz carbonique, couvrez à nouveau d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 h (la pâte doit doubler de volume) avant de l'écraser une seconde fois.

3. Préparez la compotée de rhubarbe : coupez les tiges de rhubarbe en gros tronçons, déposez-les dans une casserole, saupoudrez de cassonade et faites cuire, à couvert et à feu doux, pendant 10 min.

4. Abaissez finement la pâte sur un plan de travail fariné et découpez-y des ovales. Garnissez chaque ovale d'1 c. à s. de compotée de rhubarbe et de quelques fines tranches de fraises. Fermez le chausson en soudant les bords, puis badigeonnez le chausson de jaune d'œuf préalablement battu dans le lait.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les chaussons. Laissez reposer 1 h à température ambiante, avant de badigeonner à nouveau du mélange œuf-lait. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez tiède ou froid.





* 4 abricots
* 20 g de sucre
* Quelques amandes effilées
* Un tiers de rouleau de pâte feuilletée
* 1 jaune d'œuf

Pour 1 personne
Facile
Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min

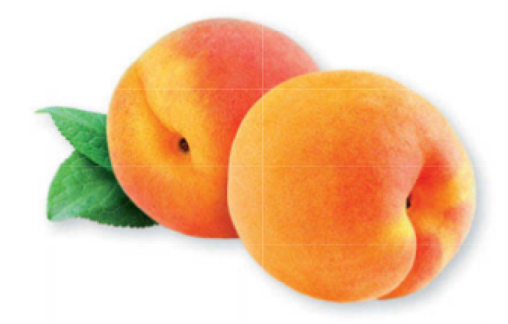
chaussons
aux abricots

1. Dénoyautez les abricots et coupez-les en quartiers. Dans une casserole, faites compoter les abricots et le sucre pendant 10 min.

2. Dans une poêle antiadhésive, faites griller les amandes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

3. Étalez le tiers de pâte sur le plan de travail, puis déposez la compotée d'abricots et saupoudrez d'amandes grillées sur une moitié. Repliez la pâte et, à l'aide d'une fourchette, soudez les bords. Badigeonnez de jaune d'œuf préalablement battu.

4. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y le chausson. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 15 min. Servez tiède ou froid.







Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de : Patrick André, Philippe Chavanne, Séverine Gaonac'h, Hervé Chaumeton

Toutes les photos sont de **P. André/Nature**, excepté les suivantes : **Shutterstock.com :** HamsterMan (p. 6), Mexrix (p. 10), Margouillat (p. 14), Nattika (p. 16), Dionisvera (p. 22), Specnaz (p. 24), Bilic (p. 30), Lusoimages (p. 32), Ivanschenko (p. 34), Volosina (p. 38), Valentina R. (p. 42), Narodenko (p. 46), Unverdorben (p. 48), Karandaev (p. 52), Oriori (p. 56), Kucherova (p. 62).

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton
Coordination éditoriale : Sophie Jutier
PAO : Nathalie Lachaud, Francis Rossignol
Photogravure : Stéphanie Tridoux

ISBN : 978-2-8160-0355-0
N° d'éditeur : 8160
Dépôt légal : avril 2013

Achevé d'imprimer : mars 2013
Imprimé par Book Partners China Ltd

Chaussons
samoussas, empanadas

samoussas à la feta
et aux tomates séchées



1. Coupez les tomates séchées en petits morceaux. Ciselez très finement la menthe fraîche.

2. Dans un grand plat, mélangez la feta, le gruyère râpé, les morceaux de tomates séchées et la menthe ciselée. Ajoutez l'œuf préalablement battu, puis assaisonnez avec un filet d'huile d'olive et poivrez.

3. Coupez chaque feuille de brick en deux et beurrez, à l'aide d'un pinceau, l'une des moitiés. Déposez à l'extrémité de la demi-feuille de brick 1 c. à c. de farce.

4. Pliez dans la longueur en recouvrant la farce, puis pliez en remontant jusqu'en haut pour former un triangle. Serrez bien pour enfermer la farce dans la feuille de brick. Collez la fermeture de la feuille avec un peu de beurre fondu. Préparez tous les samoussas de la même façon.

5. Chemisez une plaque à four avec du papier sulfurisé et déposez-y les samoussas. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 10 min, en retournant les samoussas à mi-cuisson. Surveillez attentivement la cuisson : les samoussas doivent juste dorer des deux côtés.

6. Servez chaud, en saupoudrant les samoussas de paprika.



Crédits photos : Patrick André/Nature.

7,90 € Prix France TTC
C02532
978-2-8160-0355-0





Tendance recettes